

## Beszámoló a III. Enzimológiai Ankréről

(Budapest, 1980. március 20–21)

Az ankrétot a Magyar Élelmészisipari Tudományos Egyesület Mikrobiológiai Szakosztálya és Élelmiszeranalitikai Szakbizottsága, valamint a Magyar Kémikusok Egyesülete Biokémiai Szakosztálya rendezte.

A megnyitó beszédek után Vas Károly akadémikus a bevezető előadásában beszélt a téma aktualitásáról, közgazdasági, technológiai, analitikai előnyeiről, melyeket az enzimek alkalmazása jelent.

Az előnyök felsorolása mellett beszélt a hátrányokról is, amelyek főként a kedvezőtlen érzékszervi elváltozásokban mutatkoznak.

Az alábbi jelentősebb előadások hangzottak el:

A sertések vágás előtti stresszállapotáról és annak hatásáról a hús minőségére (Szilágyi M., Takács I., B. Kovács A. és Takács J. †).

Figyelemre méltóak voltak a növényi eredetű élelmiszerek érésének, az érésük befejezésének enzimés folyamatairól elhangzott beszámolók, valamint az ehető gombák izoenzimjeinek felderítését célzó alapkutatók; a cukorrépa tárolása során bekövetkező változások stb. (Törley D., P. Gyárfás A., V. Vigyázó L., P. Nagel K., Hangyal K., Merész P., Gajzágó I., N. Markus V., Schmidt K., Sz. Dobozi M., B. Szébenyi É.)

Szó volt az immobilizált enzimekről is, amelyek előnyei azonosak a szerves katalizátorokkal, és a mátrixuk megközelíti az elősejt modelljét (Hoschke A., László E., Bátkai L.).

A sütőipari emulgeátorok öregedést késleltető hatása, azok enzimgátló tulajdonságán alapszik (Moór J.).

Igen hasznosnak bizonyul a sörélesztő (500 t/év) enzimés fehéresítése, amely jelentős vízmegtakarítással jár (Halász A., Hajós Gy.), ugyanígy a plasztin reakció vizsgálat sorozatok (Hajós Gy., S. Acsádi J., Halász A., Falk Zsne, T. Perczel É.).

A nem állati eredetű oltó kazeinbontó hatásának ismertetése más megvilágításba helyezi az oltóhatásmechanizmus és a sajtgyártás eddigi szemléletét (V. Vigyázó L., El Hawary M., Kiss E., Erdélyi A.).

A különféle lipáz okozta zsírbontások tanulmányozása során kiderültek a sertészsír emészthetőségének nehézségei, amelyek indokolták tehetik a fogyasztóknak (főként a forró égővön) a tőle való idegenkedést (Biacs P.).

A pektináz alkalmazása során metilalkohol szabadul fel, ezért célszerűbb a pektináz felhasználása (Z. Horváth K.).

A műszeres laktát-piruvát meghatározás egy esetleges gyors, pontosabb tejmikrobiológiai meghatározásnak képezheti magvát a laktóhidrogenáz-dehidrogenáz enzimek segítségével (Őrsi F., Barna É.).

A gyógyszerek hatásmechanizmusának tisztázása során szintén jelentős az enzimek szerepe (Lapis E., Z. Balázs M., Kiss B., Rosdy B.).

A tej lúgos foszfatáz próbájának gyorsabbá, pontosabbá, értékelhetőbbé tétele a típusreakció és a Schütz-féle szabály alkalmazásával optimalizálható (Wagner A., Horváth L., Kiss T., Gyetvai J.).

Az ankrét László Radomir professzor beszédével zárult.

Wagner Attila

CONTENTS

<i>To the memory of Dr. Pál Spanyol</i> .....	121
Lászlity, R., Tran The Truyen, Békés, F., Rékasi, T.: Changes in the free fat content of powdered milk and of food preparations based on milk during their storage .....	123
Bata, A., Galóczi, J., Lászlity, R.: Mycotoxin investigations in foods. I. Applicability of capillary gas chromatography for the determination of the zearalenon (F-2 toxin) content of Hungarian cereals .....	135
Bata, A., Kiss, E., Lászlity, R.: Mycotoxin investigations in foods. II. Determination of zearalenon (F-2 toxin) by spectrofluorometry .....	139
Órsi, F., Barna, É.: Determination of the pyruvate and lactate content of milk by the automatic analyzer „Contiflo” .....	145
Wagner, A., Horváth, L., Kiss, T., Gyetvai, J.: The alkaline phosphatase test carried out with o-cresol phthalein phosphate from the aspect of FIL-IDF 63:1971 .....	157
Juhász, E., Borus-Böszörményi, N., Kemery, T.: Determination of the copper and lead content of products of the preserving industry by means of polarography .....	163
Kádas, L.: Nitrate content of preserved vegetables .....	173
Wimmer, J., Nágel, V., Szabolcs, L.: Correlation between the microbiological quality characteristics of quick-frozen spinach cream and the storage temperature .....	177
Kerekes, L.: Microbiological investigation of standard granulated sugar and of its production process, with particular regard to <i>Bacillus stearothermophilus</i> .....	183
Zukál, E., Szabolcs, L., Rác, E.: Experiences of sensory tests .....	195
Rödler, M., László, N., Rödler, I., Urbán, A., Pogány, I.: A quick, orientative method for the determination (estimation) of the total germ number and of the coliform number .....	209
Horváth-Mosonyi, M., Rigó, J., Hegedüs-Völgyesi, E.: Investigation of the content of edible fibres of various domestic and foreign samples of edible brans, I. ....	215

## Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közli:

I. Általános, közérdeklődésre számot tartó cikkek (élelmiszerek minőségére — higiéniájára — szabványosítására vonatkozó dolgozatok, összefoglaló vagy beszámoló ismertetések stb.).

II. *Eredeti dolgozatok.*

A szerzők önálló vizsgálatain, kutatásain alapuló közlemények; élelmiszerek kémiai, fiziko-kémiai, műszeres, mikrobiológiai, radiológiai, higiéniai vizsgálataira vonatkozóan.

III. Rövid gyakorlati közlemények, vagy összehasonlító-értékelő dolgozatok.

A lapszemle keretében magyar folyóiratokban megjelent dolgozatok címjegyzékét és külföldi folyóiratok kivonatait ismerteti.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1,5-es sorközszel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakki-fejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozatok végén. A kézirathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 50 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatokat a szerkesztő címére kell küldeni: dr. Kottász József, 1052 Budapest Városház u. 9—11.

a Szerkesztőbizottság

---

Szerkesztő: dr. Kottász József  
Szerkesztőség: 1052 Budapest V., Városház u. 9—11.  
Felelős kiadó: Síklósi Norbert — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat  
Budapest VII., Lenin körút 9—11.  
Levél cím: 1906 Budapest, Pf. 223.  
Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 240.— Ft, egyes szám ára 40.— Ft  
232—90105—9728 sz. csekkszámú lra,  
Külföldön terjeszti a „Kultura” Könyv- és Hírlap  
Külkereskedelmi Vállalat, H—1389 Budapest, Postafiók 141  
80.557. Állami Nyomda, Budapest  
Felelős vezető: Bresztovszky Péter igazgató